



Sobremesas Bolos

## Cupcakes de chocolate com Pensal

🕒 35 min. 🍳 Fácil 💰 Económico 🍴 15 doses

### Ingredientes

#### PARA A MASSA:

- 150 g de farinha pensal cacau
- 150 g de farinha sem fermento
- 150 g de açúcar mascavado
- 2 c. de chá de fermento em pó
- 1 c. de chá de bicarbonato de sódio
- 125 g de margarina culinária amolecida
- 1 chávena média de óleo alimentar
- 6 ovos tamanho L

#### PARA O CREME DE CEVADA PENSAL:

- 6 c. de sopa de cevada pensal
- 150 g de açúcar granulado
- 100 ml de água
- 150 g de açúcar em pó
- 300 g de margarina sem sal

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	566,9 kcal	28%*
<b>Proteínas</b>	4,7 g	9%*
<b>Lípidos</b>	39,3 g	56%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	48,7 g	19%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Misturam-se os ingredientes secos e reservam-se.
- 2 Misturam-se os ingredientes líquidos, aos poucos vão-se adicionando, os secos aos líquidos, mexendo sempre até obter uma mistura pastosa.

- 3 Liga-se o forno nos 190 graus.
- 4 Num tabuleiro de formas de Cupcakes dispõem-se formas de papel, com uma colher de sopa enchem-se as formas não até cima, reduz o calor do forno para 170º, deixam-se cozer durante 20 minutos ou então verifique com um palito.
- 5 Ponha num tacho o açúcar granulado a cevada e a água leve ao lume mexendo, de vez em quando, até obter um aspeto cremoso (reduzir o molho), deixe arrefecer.
- 6 Numa batedeira ponha a margarina amolecida bata e vai adicionando o açúcar em pó aos poucos, por fim vai adicionado o creme de cevada já arrefecido, vai batendo até obter um aspeto cremoso.
- 7 Corta a parte de cima dos Cupcakes de forma a parecer uma tampa.
- 8 Ponha o creme num saco de pasteleiro, decore a gosto, por cima com a parte que cortou tape e polvilhe com açúcar em pó.